**Bladerdeeg met brie, walnoten en honing**

**Benodigdheden:**

* **Bladerdeeg**
* **Ei**
* **Brie**
* **Eventueel Italiaanse kruiden**
* **Walnoten**
* **Honing**

**Werkwijze:**

* **Bladerdeeg ontdooien**
* **Oven voorverwarmen op 180 /200 graden**
* **Bladerdeeg in 4 stukjes snijden**
* **Ei kloppen**
* **Ei over bladerdeeg smeren**
* **Stukje brie erop**
* **Kruiden erop**
* **10 min. in de oven**
* **Honing en walnoten erop**
* **Nog 3 minuten in de oven**